

## Crostatine con crema di ricotta e pinoli



Se volete realizzare una deliziosa merenda o arricchire una tavola di dolci magari per una festa, o semplicemente volete fare qualcosa di speciale le **crostatine con crema di ricotta** e pinoli fanno al caso vostro! Farle non è difficile anzi seguendo il nostro passo passo vi verranno benissimo! Provate questa ricetta e se cercate altre idee golose, perché non provate anche quelle con le [fragole](#)? Sono buonissime!

### PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE 500 ml  
SCORZA DI LIMONE 1  
ZUCCHERO 130 gr  
TUORLI 4  
MAIZENA 40 gr

### PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr  
BURRO 125 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVO 1  
SALE 1 pizzico

### PER LA FARCIA

CREMA PASTICCERA 200 gr  
RICOTTA DI PECORA 100 gr  
PINOLI

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare le crostatine con crema di ricotta e pinoli dovete prima di tutto: preparare la pasta frolla per la base delle crostatine, poi preparare la crema pasticcera ed infine assemblare il tutto.

Se avete un'impastatrice utilizzatela, sicuramente la preparazione della pasta frolla sarà più veloce, altrimenti procedete nella maniera tradizionale.

Versate la farina sul piano di lavoro, allargatela leggermente, in modo tale da poter aggiungere al centro di essa il resto degli ingredienti.



**2** Aggiungete al centro della farina lo zucchero il burro a pezzi freddo, iniziate a lavorare pizzicando il tutto con le punta delle dita.





- 3** Allargate nuovamente il composto, aggiungete il tuorlo d'uovo, un pizzico di sale e amalgamate da prima il tuorlo d'uovo alla farina con una forchetta, poi impastate velocemente con le mani, formate una palla.







- 4 Prendete la palla di pasta e stendetela su di un foglio di carta forno da prima con le mani, poi mettete sopra di essa un'altro foglio di carta forno e stendetela con l'aiuto di un mattarello, questo per far sì che la pasta sia il più sottile possibile.

Trasferitela in frigorifero a riposare per circa 1 ora.





**5** Mentre la pasta frolla stà riposando in frigorifero, preparate la crema pasticcera:

versate il latte in una casseruola, accendete il fuoco, aromatizzate con la scorza di limone, oppure, se gradite con una bacca di vaniglia o con entrambi e lasciate scaldare.





6 Mentre il latte si stà scaldando, prendete le uova e separate i tuorli dalle chiare; in una ciotola versate lo zucchero e aggiungete i tuorli, iniziate a sbattere. Poi aggiungete al composto anche l'amido di mais (maizena), mescolate il tutto.





7 Quando vedete che sulla superficie del latte si è formata una sottile pellicina ed è arrivato

quasi a bollore, togliete la scorza di limone e l'eventuale bacca di vaniglia e versate nella casseruola con il latte, il composto di uova che avete appena preparato.



- 8 Mescolate con la frusta fino a quando la crema diventerà densa. A quel punto togliete la crema dal fuoco, trasferitela dentro una ciotola e lasciate raffreddare, coprite con della pellicola che sia direttamente a contatto con la superficie di essa.



9 Prendete la crema e in una ciotola mischiatela alla ricotta setacciata. Mescolate bene in modo tale da far amalgamare i due ingredienti creando la crema di ricotta.



**10** Il tempo di riposo della pasta frolla è finito, posizionatela sul piano di lavoro e con l'aiuto di uno stampo e un taglia pasta, ricavate la base delle crostatine. Posizionate lo stampo sulla pasta, poi con un taglia pasta di diametro maggiore, tagliate la pasta e foderate lo stampo con la pasta tagliata, in questo modo la superficie interna dello stampo, bordo compreso, sarà ricoperto perfettamente dalla pasta. Con un coltello togliete l'eccesso di pasta che fuoriesce dalla stampo.





11 Bucherellate il fondo della pasta frolla, con i rembi di una forchetta, poi mettete

all'interno i pinoli e ricoprite con la crema e ricotta, aggiungete altri pinoli.





**12** Trasferite le crostatine con crema di ricotta e pinoli in forno preriscaldato statico a 190°C per circa 25 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare.



**13** Una volta raffreddate, toglietele dagli stampini e servite.

A piacere spolverate con dello zucchero a velo.



## CONSIGLIO

**Quanto tempo durano?**

Puoi conservarle in frigorifero se fa molto caldo per 3 giorni oppure al fresco per due giorni.